# GAS FRYER with FILTER
# PITCO MODEL MG2 or MG2T

This equipment chapter is to be inserted in the Fryer section of the *Equipment Manual.*


MANUFACTURED
EXCLUSIVELY FOR
**McDONALD'S©**
BY
**PITCO FRIALATOR, INC.**
P.O.BOX 501
CONCORD, NH 03302-0501
PHONE: 1(603)225-6684

ENGLISH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

# INSTALLATION & OPERATORS MANUAL

TABLE OF CONTENTS


Installation Instructions ..... 1
Clearances ..... 1
Quick Disconnect Gas Connection ..... 2
Fuel Supply Line and Pressure Leak Testing ..... 2
Ventilation ..... 3
Flue Baffle Adjustment ..... 3
Once Fryers are in Place ..... 4
Equipment Set-Up & Shut Down Procedures ..... 4
Filling the Fryer with Oil ..... 5
Filtering Instructions ..... 6
Preparing the Filter for use ..... 6
Operating Instructions of Filter ..... 6



This manual is for the exclusive use of licensees and employees of McDonald's Systems, Inc.



© 2002 McDonald's Corporation
All Rights Reserved



Pitco Frialator Literature # L20-234 Rev 1
(06/02)

Manufactured in
The United States of America

**FOR YOUR SAFETY:**
**Do not store gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

**TO THE PURCHASER**
**POST IN A PROMINENT LOCATION INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THAT AN OPERATOR SMELLS GAS. OBTAIN THIS INFORMATION FROM YOUR LOCAL GAS SUPPLIER.**

**WARNING:**
**IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUALS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.**

**WARNING**
This appliance is equipped with a three prong (grounding) plug. This is for your protection against shock hazard in the event of equipment malfunction. Always plug the unit into a properly grounded three-prong receptacle. DO NOT cut or remove the grounding (third) prong.

**WARNING**
DO NOT use an open flame to check for gas leaks! Keep all open flames away from the machine at all times.

**WARNING**
Machines equipped with casters and a flexible power cord, must be connected to a gas supply with a Quick-Disconnect device. This quick disconnect must comply with all local and national codes. To limit the movement of the unit without depending on the connector or quick disconnect, a restraining cable must also be installed.

**WARNING**
There is an open flame inside the machine. The unit may get hot enough to set nearby materials on fire. Keep the area around the unit free from combustibles.

**WARNING**
Ensure that the machine can bet enough air to keep the flame burning correctly. If the flame is starved of air it can give off a dangerous carbon monoxide gas. Carbon Monoxide is a clear odorless gas that can cause suffocation.

**WARNING**
Carbon Monoxide gas can build up if you obstruct the flue. Blocking the flue will also cause the unit to overheat. DO NOT obstruct the flow of combustion/ventilation or air opening around the machine. Ensure that you meet the minimum clearances specified in the installation instructions. Adequate clearance around the unit is necessary for servicing and proper burner operation.

**WARNING**
If the machine should shut down unexpectedly wait 5 minutes before attempting to restart it. This will allow for any excess gas in the unit to dissipate.

**WARNING**
The power supply must be disconnected before servicing or cleaning the unit.

**WARNING**
DO NOT supply the fryer with a gas that is not identified on the data plate, located on the inside of one of the doors of the machine. If you need to convert the machine to another type of fuel, contact your dealer or Authorized Blodgett Service Agency.

**WARNING**
To prevent tipping of the machine and splashing of HOT oil your Pitco Frialator fryer is equipped with a Gas Hose Quick Disconnect and restraining device. This attaches the rear of the machine to the wall. When the fryer is in its operating location, lock the casters and reattach the restraining device to the rear of the machine.

**WARNING**
Shortening, when it is at cooking temperatures, is very HOT and DANGEROUS! Use extreme caution when handling! Use the proper protective gear such as insulated gloves, aprons, face shield and sleeves when handling hot shortening. DO NOT attempt to move any machine that has hot oil in it. Allow the oil to cool to room temperature or drain the oil into a suitable container before moving the fryer.

ENGLISH

**CHECKING YOUR NEW FRYER**

Your new fryer has been carefully packed into one crate. Every effort has been made to ensure that your fryer is delivered to you in perfect condition. As you unpack your new fryer, inspect each of the pieces for damage. If something is damaged, DO NOT sign the bill of lading. Contact the shipper immediately, the shipper is only responsible for 15 days after delivery. Check the packing list enclosed with your fryer to ensure that you have received all of the parts to the fryer. If you are missing any parts, contact the dealer from whom the fryer was purchased.

**CAUTION**

**To prevent equipment damage, don't tilt the fryer onto any two of it's casters or pull the unit by the flue vents.**

Locate your Pitco Frialator warranty and fill in the serial number of the fryer and the date received. You will find the serial number on the plate inside the door. Put your warranty card in a safe place for future reference. DO NOT return the card to Pitco Frialator.

**INSTALLATION**

Although it is possible for you to install and set up your new fryer, it is STRONGLY recommended that you have it done by qualified professionals. The professionals that install your new fryer will know the local building codes and ensure that your installation is safe.

**WARNING**

**DO NOT obstruct the flow of combustion/ventilation or air openings around the fryer. Adequate clearance around the fryer is necessary for servicing and proper burner operation. Ensure that you meet the minimum clearances specified in this manual.**

**Installation Clearances**

The fryer needs clearance around it for proper operation. Adequate clearances allow for servicing and proper burner operation. The clearances shown below are for cooker installation in combustible and noncombustible construction.

| | Combustible Construction | Non-Combustible Construction |
|---|---|---|
| Back | 6" | 0" |
| Sides | 6" | 0" |
| Floor - Combustible | 9" | 9" |

In addition to the clearances required for proper fryer operation, there must be at least 21 inches of aisle space in front of the fryer to remove/install the filter pan/module.

**WARNING**

**The fryer must be properly restrained to prevent movement or tipping. This restraint must prevent the fryer from movements that would splash hot liquids on personnel, which could cause severe burns or injuries. Always wear oil proof gloves when moving or handling equipment or hot liquids.**

**Leveling**

When you receive your fryer it is completely assembled. The fryer will need to be leveled once it is in place. Leveling the fryer is done with a large pair of water pump pliers. The casters provide the necessary height to meet sanitation requirements and assure adequate air supply to the burner.

a. Adjust the height and level the fryer by adjusting the leveling devices on the caster with the water pump pliers.
b. Move the fryer to the desired location and lock the wheels using the locking devices on the sides of the casters.
c. Once the unit is in place, check and readjust the levelness as necessary.

**Gas Connection**

Your fryer will give you peak performance when the gas supply line is of sufficient size to provide the correct gas flow. The gas line must be installed to meet the local building codes or National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 Latest Edition. In Canada, install the fryer in accordance with CAN/CGA-B149.1 or .2 and local codes. Gas line sizing requirements can be determined by your local gas company by referring to National Fuel Gas Code, Appendix C, Table C-4 (natural gas) and Table C-16 (propane). The gas line needs to be large enough to supply the necessary amount of fuel to all appliances without losing pressure to any appliance.

**WARNING**

**NEVER supply the fryer with a gas that is not indicated on the data plate. Using the incorrect gas type will cause improper operation. If you need to convert the fryer to another type of fuel, contact your dealer.**

**Fuel Types** - Each fryer is equipped to work with one type of fuel. The type of fuel with which the appliance is intended to operate is stamped on the data plate attached to the inside of the door.

**NOTICE**

**NEVER use an adaptor to make a smaller gas supply line fit the cooker connection. This may not allow proper gas flow for optimum burner operation, resulting in poor cooker performance.**

**Quick Disconnect Gas Connection**

Gas fryers equipped with casters must be installed with connectors that comply with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z223.1 Latest Edition, and Addenda Z21.69A Latest Edition. This connection should include a quick disconnect device that complies with the Standard for Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel , ANSI Z223.1 Latest Edition. When installing a quick disconnect you must also install a means for limiting the movement of the fryer. This device will prevent the gas line or the quick disconnect from being strained. The restraining device should be attached to the cooker on the back panel.

**Fuel Supply Line Leak and Pressure Testing**

The fuel supply system must be tested before the fryer is used. If the fuel line is going to be tested at a pressure greater than (>)1/2 PSIG (3.45 kPa), make sure that the fryer is disconnected from the fuel line. If the fuel line is to be tested at a pressure equal to or less than (≤) 1/2 PSIG (3.45 kPa), the fryer can be connected but the unit's gas valve must be shut. Test all gas line connections for leaks with a solution of soap and water when pressure is applied.

**ELECTRICAL CONNECTION**

The electrical service used by the fryer must comply with local codes. If there are no local codes that apply, refer to the National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70 to install the service. In Canada refer to CSA Standard C22.1 and local codes. Wiring diagrams are provided inside the fryer control box. The power requirements for the fryer are shown below.

| | North America | International |
|---|---|---|
| Input Voltage | 120 VAC, 60Hz | 220 (or 240) VAC, 50Hz |
| Current per fryer | 0.5 Amps | 0.5 Amps |
| Filter System | 7.0 Amps | 4.0 Amps |

The fryer must be grounded in accordance with local code; if there is not a local code, comply with NEC ANSI/NFPA No. 70-1990. It is advised that this power supply be plugged into a wall receptacle that is controlled by the ventilation control. This will prevent the fryer from being operated without the ventilator on.

## VENTILATION AND FIRE SAFETY SYSTEMS

Your new fryer must have proper ventilation to function safely and properly. Exhaust gas temperatures can reach as high as 1000°F. Therefore, it is very important to install a fire safety system. Your ventilation system should be designed to allow for easy cleaning. Frequent cleaning of the ventilation system and the fryer will reduce the chances of fire. Table 1-2 provides a list of reference documents that provide guidance on ventilation and fire safety systems. This table is not necessarily complete. Additional information can be obtained from CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131.

Excessive ventilation causes drafts, which will interfere with the proper operation of the pilot and the burner. Leave at least 18 inches of open space between the fryer's flue vent opening and the intake of the exhaust hood.

**CAUTION**

**Ensure that your ventilation system does not cause a down draft at the fryer's flue opening. Down drafts will not allow the fryer to exhaust properly and will cause overheating which may cause permanent damage. Damage caused by down drafts will not be covered under equipment warranty. NEVER allow anything to obstruct the flow of combustibles or ventilation exiting from the fryer flue. DO NOT put anything on top of the flue area.**

## FLUE BAFFLE ADJUSTMENT

The unit will ship with the baffle set in the normal position for most universal hoods. If upon installation under the hood, the burner flame is found to be lifting or pulsing, the draw of the hood may be higher than nominal and adjustment of the baffle may be necessary. The flame can be viewed by looking through the burner shield. If the flue baffle requires adjustment, pulsing can often be heard when the burners fire.

The baffle can be adjusted by pulling the fryer out from under the hood. Loosen the 2 screws securing the baffle slide plate, move the plate to a more closed position and retighten the screws.

The burners should be rechecked after baffle adjustment. If there is pulsing or the flame is lifting off the burner face, the baffle is still too far open. If there is significant flame roll out on ignition, then the baffle is too far closed. The baffle should be set in the most open position that allows for stable, non-pulsing, non-lifting burner operation.

**WARNING!**

**If the baffle can not be adjusted properly, the facility must have the ventilation system checked immediately to be sure that it is within normal operating specifications. After the ventilation system is corrected, the baffle setting must be rechecked. Failure to correct ventilation problems or properly set flue baffles will result in extremely poor fryer operation and possible equipment damage.**

**Table 1-2 Ventilation and Fire Safety References**

| TOPIC | UNDERWRITERS LABORATORY DOCUMENT | NATIONAL FUEL GAS CODE DOCUMENT |
|---|---|---|
| EXHAUST HOODS | ANSI/UL 710 | ANSI/NFPA 96 |
| POWER VENTILATORS | ANSI/UL 705 | ANSI/NFPA 96 |
| FILTER UNIT | ANSI/UL 586<br>ANSI/UL 900 | ANSI/NFPA 96 |

**TYPES OF FIRE EXTINGUISHERS**
**AND DETECTION EQUIPMENT**

| | | |
|---|---|---|
| $CO^2$ | ANSI/UL 154 | ANSI/NFPA 12 |
| DRY CHEMICAL | ANSI/UL 299 | ANSI/NFPA 17 |
| WATER | ANSI/UL 626 | ANSI/NFPA 13 |
| FOAM | ANSI/UL 8 | ANSI/NFPA 11 |
| SPRINKLERS | ANSI/UL 199 | ANSI/NFPA 13 |
| SMOKE DETECTORS | ANSI/UL 268 | ANSI/NFPA 72 |
| FIRE DETECTION THERMOSTATS | ANSI/UL 521 | ANSI/NFPA |

**Gas pressure check**
Gas pressure should be measured at the burner manifold and should match the pressure requirement listed on the data plate mounted on the inside of the fryer door..

**LIGHTING INSTRUCTIONS**

a. Fill kettle before lighting.
b. Turn combination gas valve knob to "ON" position.
c. **Computer Controller:** Press the ⏻ button on the controller panel to turn fryer ON, the fryer equipped with a matchless ignition system and will automatically light the pilot, and heat up to set temperature.
d. Delighting - wait 5 minutes before attempting to relight the pilot to allow for any gas in the fryer to dissipate.

**WARNING**
**DO NOT TURN COMBINATION GAS VALVE KNOB TO THE "ON" POSITION UNTIL VESSEL IS FULL OF WATER OR SHORTENING. TURNING THE KNOB TO "ON" WITH VESSEL EMPTY WILL DAMAGE THE VESSEL OR COMPONENTS AND VOID WARRANTY.**

**INITIAL CLEANING**
When the fryer is shipped, many of its parts are covered with a thin coat of oil for protection. Before the fryer is ready for cooking it must be cleaned. This will remove the oil coating and any foreign matter that may have accumulated during storage and shipment. Perform the cleaning as described below.

a. Fill the tank with water and add one packet of Pitco fryer cleaner or a mild detergent, and turn gas valve knob to ON position.

b. **Computer Controller:** Press the ⏻ button on the controller panel to turn fryer ON. The fryer will automatically switch into the boil-out mode which will prevent the fryer from boiling over. **Note: do not leave the fryer unattended during this operation.** Once the fryer has heated up to approximately 195$^0$F, allow it to operate for 15 minutes to allow any build up in the tank to soften.

**NOTE**
**Do not leave the fryer unattended during cleaning. Never let the water level go below the "Min Level" mark on the back of the tank.**

c. While wearing protective gloves, use the fryer cleaning brush to scrub the inside of the fryer to remove protective coating.
d. When cleaning is complete, turn off the fryer main burners and turn gas valve knob to the OFF position. While wearing protective gloves, drain the water into a container suitable for hot water and dispose of it.
e. When the tank has cooled, rinse it thoroughly with cool water. Continue to rinse the tank until the cleaner has been rinsed, thoroughly from the tank.
f. Using a clean dry cloth, wipe out all of the water. Be very thorough removing the water, because any residual water will cause hot oil to splatter out of the fryer.
g. Now that the tank is clean, you are ready to fill and operate the fryer.



**WARNING**

**Gas units installed with casters must have a restraining device. This device must be connected at all times that the fryer is connected to the gas supply. If it is disconnected for any reason, it must be reconnected.**

**Filling the fryer with solid shortening**

a. Make sure the drain valve is completely closed.

b. Cut the solid shortening into 1" (2.54CM) sqare cubes andcompletely pack fry tank up to oil level mark with cubes making sure there are no air pockets.

c. **Computer Controller:** Press the ⏻ button on the controller panel to turn fryer ON, (Note: if using solid shortening, ensure computer controller is programming is set on the solid shortening melt cycle setting, by following digital programming instructions in manual)

d. Allow unit to heat to operating temperature, unit is now ready for use.

**Filling the fryer with liquid shortening**

a. Make sure the drain valve is completely closed.

b. Fill the fryer with shortening up to the oil level mark indicated on the back splash of the fry tank.

c. Once the fryer has been filled with shortening, turn the unit ON and allow to heat up to set temperature.

**Fryer Shut-Down**

There are two shutdown modes of fryer operation, STANDBY and COMPLETE. The standby mode removes the ability for the fryer's main burners to cycle. Complete shutdown turns off the gas supply to the fryer. Shut down the fryer by:

STANDBY Turn the thermostat or controller OFF. The cooker is now in Standby and can remain this way for only brief periods of time. NEVER leave the cooker in standby overnight.

COMPLETE To completely shut down the cooker, push and turn the gas valve to the OFF position. The fryer is now completely shut down and can be cleaned and filtered.

## FILTER PROCEDURES

**NOTE**
**When working with hot oil ALWAYS wear oil-proof, insulated gloves.**

**WARNING**
**NEVER • Run the filter system without a filter bag/paper.**
**NEVER • Empty the oil from the fryer before turning OFF the fryer burners.**
**NEVER • Store the Filter Unit anywhere other than in the fryer filter cavity.**

a. Slide the filter pan out. Carefully remove filtered residue off the filter media. Examine the filter media for clogged or torn areas. Refer to filter media replacement instructions following this section. Reinstall the pan.

b. Turn the fryer that is to be filtered OFF (See Standby Shutdown). Remove the baskets from the fryer tank(s). Use the clean out brush to lift out the tube screens.

c. Slowly open the green handled drain valve for the tank being filtered. If necessary use the clean-brush to clear the crumbs from the drain. Use the brush to clean the sides of the tank as the oil drains.

**WARNING**
**This filter pan is only large enough to hold the contents**
**of one (1) tank at once, during the filter process.**

d. When the tank is empty, close the green handled drain valve. Open the red handled return valve to the tank you are filtering. This will start the pump and return the oil to the bottom of the fry tank.

e. When bubbles are seen coming out of the oil return spout, close the red handled valve to turn the pump off. If necessary add more oil to the tank to return the oil level to the fill mark. The fryer is now ready for use.

## DRAINING A TANK

The filter system is also used to drain the fryers. You will need a container capable of holding $400^0$F oil and protective gloves.

a. Rotate the drain down spout so that it extends in the container that you want to drain the shortening into.

b. Open the green handled drain valve for the tank to be drained. The oil will drain into the container you have shosen. When the container is full or the fry tank is empty, close the green handled drain valve. If the container was full repeat this step until fryer tank is empty.

c. Once tank is completely empty add new shortenning and follow fryer start up procedures.

**WARNING**

**The power supply must be disconnected before servicing or cleaning the appliance.**

ENGLISH

## Preparing the filter for use:

- Slide drawer forward until it stops.
- Grasp the Left and Right handles of the Paper Retaining Frame and lift upward to remove it.
- Remove the filter paper or pad by folding the edges inward so that the debris is collected.
- Lift the Paper Support Screen out of the pan.
- The Pan, Paper Support Screen and Paper Retaining Frame can now be cleaned.

**NOTE:** Be sure that the filter pan is free of any debris which could cause the paper and hold down ring not to seat properly.

- Place the Paper Support Screen in the bottom of the pan.
- Place filter Paper or Pad over screen making sure that there is an equal amount of excess paper on each side.
- Place the Retaining Frame on the paper or pad making sure that all edges are being pressed down evenly.
- Slide filter drawer back under fryer making sure that the oil return pipe locates into its mating connection.

**CAUTION:**

**Be careful when using the clean out rod. Damage to the drain valve may result.**

**WARNING:**

**Hot shortening can cause severe injury. Take care when filtering or disposing of hot shortening. Protective gear such as gloves, apron, face shield and sleeves should be worn.**

**FRYER CLEANING**

**Daily**

Your fryer should be clean every day to maintain peak performance and appearance. Perform the procedures below every day.

a. Wipe up any shortening that spills onto the exterior of the fryer. This should be done with a clean soft cloth while the oil is still warm.
b. Use warm water with a mild detergent to clean surfaces. Be careful not to get water in the shortening and to remove any detergent from the fry tank.
c. Use a nonabrasive scouring powder or pad to clean stains if necessary.

**Weekly (Boilout)**

The fryer should be thoroughly cleaned once a week. This cleaning should include a complete draining of the fryer and a boil out. This would also be a good time to check the filter media for damage.

**CAUTION**

**Completely shut down the fryer when the oil is to be replaced by water, and when the heating portion of the cleaning is complete. This will prevent the heating system from coming on during the oil draining and water filling procedure.**

a. Drain the oil from the fryer using the fryer drain procedures. When the oil has been pumped into the oil shuttle, disconnect the filter pan and remove from the fryer.

**WARNING**

**Do not use the filter pan to drain cleaning water into. The only way to remove liquid from the filter pan is via the filter pump. Do not use the filter pump to pump water. Water can remain in the filter lines and mix with hot oil during filter procedures creating a problem.**

b. Remove tube rack/mesh tube screens and remove any large debris from the bottom of the fry tank. Close the drain valve and fill the fry tank with water and noncaustic detergent. For best results use Pitco Fryer Cleaner part number P6071397.

c. Place a large pan under the drain. This pan will be used to catch the cleaning water. The pan must be of sufficient size to hold all of the water.

d. Restart your fryer. When the water temperature reaches 212°F the computer will automatically go into Boil mode. To get the fryer out of BOIL mode you must turn the fryer power off.

e. After the water has reached a slow boil, turn the fryer off. Allow the fryer to soak for 20 minutes to soften shortening deposits and carbon. Use fryer brush to remove any residue from tank, heating tubes, and side walls. Perform the daily cleaning procedures.

f. Drain the water into the pan by slowly opening the green handled drain valve.

g. Wipe the tank dry with clean cloth wipes. Close the drain valve and remove the large container.

h. Refill the fryer.

ENGLISH

In the event of problems with or questions about you order, please contact the Pitco Frialator factory, from 8:00 a.m. - 5:00 p.m., Eastern Standard Time, Monday through Friday, toll-free at:

(800)258-3708 US and Canada only or
(603)225-6684 World Wide

In the event of problems with or questions about you equipment, please contact the Pitco Frialator Authorized Service and Parts representative (ASAP) covering you area, through the National Service Network at:

(800)298-1862 US only, 24 hours

# FRITEUSE À GAZ avec FILTRE
# PITCO MODÈLE MG2 or MG2T

Ce chapitre sur l'équipement doit être inséré dans la section Friteuses du *Manuel de l'équipement (Equipment Manual).*

FABRIQUÉE
EXCLUSIVEMENT POUR
**McDONALD'S®**
PAR
**PITCO FRIALATOR, INC.**
P.O. BOX 501
CONCORD, NH 03302-0501
TÉLÉPHONE : 1 (603) 225-6684
N° GRATUIT : 1 (800) 258-3708

FRANÇAIS

# MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

TABLE DES MATIÈRES


Consignes d'installation ..... 1
Dégagement ..... 1
Raccord à débranchement rapide des tuyaux de gaz ..... 2
Essai de fuite et de pression de la conduite d'alimentation en carburant ..... 2
Ventilation ..... 3
Réglage du déflecteur régulateur du conduit de fumée ..... 3
Une fois les friteuses en place ..... 4
Configuration et arrêt de l'équipement ..... 4
Remplissage de la friteuse avec l'huile ..... 3
Consignes de filtrage ..... 6
Préparation du filtre ..... 6
Consignes de fonctionnement du filtre ..... 6


Ce manuel est destiné exclusivement aux personnes travaillant sous licence de McDonald's Systems, Inc. et aux employés de McDonald's Systems, Inc.


© 2002 McDonald's Corporation
Tous droits réservés



Pitco Frialator n° L20-234 Rév. 1
(06/02)

Fabriqué aux
États-Unis d'Amérique

**FOR YOUR SAFETY:**
**Do not store gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

**TO THE PURCHASER**
**POST IN A PROMINENT LOCATION INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THAT AN OPERATOR SMELLS GAS. OBTAIN THIS INFORMATION FROM YOUR LOCAL GAS SUPPLIER.**

**WARNING:**
**IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUALS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.**

**WARNING**
This appliance is equipped with a three prong (grounding) plug. This is for your protection against shock hazard in the event of equipment malfunction. Always plug the unit into a properly grounded three-prong receptacle. DO NOT cut or remove the grounding (third) prong.

**WARNING**
DO NOT use an open flame to check for gas leaks! Keep all open flames away from the machine at all times.

**WARNING**
Machines equipped with casters and a flexible power cord, must be connected to a gas supply with a Quick-Disconnect device. This quick disconnect must comply with all local and national codes. To limit the movement of the unit without depending on the connector or quick disconnect, a restraining cable must also be installed.

**WARNING**
There is an open flame inside the machine. The unit may get hot enough to set nearby materials on fire. Keep the area around the unit free from combustibles.

**WARNING**
Ensure that the machine can bet enough air to keep the flame burning correctly. If the flame is starved of air it can give off a dangerous carbon monoxide gas. Carbon Monoxide is a clear odorless gas that can cause suffocation.

**WARNING**
Carbon Monoxide gas can build up if you obstruct the flue. Blocking the flue will also cause the unit to overheat. DO NOT obstruct the flow of combustion/ventilation or air opening around the machine. Ensure that you meet the minimum clearances specified in the installation instructions. Adequate clearance around the unit is necessary for servicing and proper burner operation.

**WARNING**
If the machine should shut down unexpectedly wait 5 minutes before attempting to restart it. This will allow for any excess gas in the unit to dissipate.

**WARNING**
The power supply must be disconnected before servicing or cleaning the unit.

**WARNING**
DO NOT supply the fryer with a gas that is not identified on the data plate, located on the inside of one of the doors of the machine. If you need to convert the machine to another type of fuel, contact your dealer or Authorized Blodgett Service Agency.

**WARNING**
To prevent tipping of the machine and splashing of HOT oil your Pitco Frialator fryer is equipped with a Gas Hose Quick Disconnect and restraining device. This attaches the rear of the machine to the wall. When the fryer is in its operating location, lock the casters and reattach the restraining device to the rear of the machine.

**WARNING**
Shortening, when it is at cooking temperatures, is very HOT and DANGEROUS! Use extreme caution when handling! Use the proper protective gear such as insulated gloves, aprons, face shield and sleeves when handling hot shortening. DO NOT attempt to move any machine that has hot oil in it. Allow the oil to cool to room temperature or drain the oil into a suitable container before moving the fryer.

## VÉRIFICATION DE LA NOUVELLE FRITEUSE

Votre nouvelle friteuse a été emballée avec précaution dans une caisse. Tout a été prévu afin que la friteuse vous soit livrée en parfaite condition. Lorsque vous déballez votre nouvelle friteuse, vérifiez toutes les pièces afin de vous assurer qu'elles ne sont pas endommagées. Si une des pièces a été endommagée, veuillez NE PAS signer le connaissement (lettre de transport). Contactez immédiatement le transporteur car ce dernier ne peut être tenu responsable que pendant les 15 jours suivant la livraison. Vérifiez le bordereau d'expédition fourni avec la friteuse afin de vous assurer que vous êtes en possession de toutes les pièces. Si des pièces s'avèrent manquantes, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté la friteuse.

**ATTENTION**

**Afin d'éviter d'endommager l'appareil, ne pas pencher la friteuse sur deux de ces roues ni tirer sur le carneau ou conduit de fumée.**

Cherchez la garantie Pitco Frialator et inscrivez le numéro de série sur la friteuse et la date de réception. Le numéro de série se trouve sur la plaque à l'intérieur de la porte. Conservez la garantie dans un endroit sûr afin de pouvoir la consulter ultérieurement. NE PAS renvoyer la carte à Pitco Frialator.

## INSTALLATION

Bien qu'il vous soit possible d'installer votre nouvelle friteuse, il est VIVEMENT conseillé que des professionnels qualifiés effectuent l'installation. Les professionnels qui installeront la nouvelle friteuse connaissent la réglementation locale et les codes du bâtiment en vigueur et procéderont à l'installation en toute sécurité.

**AVERTISSEMENT**

**NE PAS gêner la ventilation ni le flux des gaz de combustion en bouchant les ouvertures d'aération autour de la friteuse. Il doit y avoir un espace suffisant autour de la friteuse pour accéder à cette dernière et effectuer toute réparation nécessaire et afin d'assurer le bon fonctionnement du brûleur. Veiller ce que cet espace soit conforme aux dimensions de la notice.**

### Distances de sécurité

Il doit y avoir un espace suffisant autour de la friteuse afin d'assurer son bon fonctionnement. Cet espace est nécessaire pour accéder à cette dernière et effectuer toute réparation nécessaire et afin d'assurer le bon fonctionnement du brûleur. Les dimensions indiquées ci-dessous sont pour l'installation de l'appareil dans un environnement combustible et non-combustible.

| | Construction Combustible | Construction Non - Combustible |
|---|---|---|
| Dos | 6 po. (15 cm) | 0 po. (0 cm) |
| Côtés | 6 po. (15 cm) | 0 po. (0 cm) |
| Sol - Combustible | 9 po. (22,8 cm) | 9 po. (22,8 cm) |

Il doit également y avoir un espace d'au moins 21 po. (53 cm) devant la friteuse afin de pouvoir retirer ou installer le filtre et les éléments associés. L'espace autour de la friteuse doit non seulement être suffisant afin que l'appareil fonctionne à plein rendement, mais il doit également y avoir une distance de 50 cm devant la friteuse afin de pouvoir retirer ou installer le bac ou module de filtrage.

**AVERTISSEMENT**

**La friteuse doit être fermement fixée. Pour éviter tout risque de blessures graves, fixez la friteuse afin qu'elle ne puisse être déplacée ou penchée et risquer d'éclabousser le personnel avec de l'huile bouillante. Veillez à toujours porter des gants étanches à l'huile lorsque vous transportez ou déplacez tout appareil ou liquide chaud.**

### Mise à niveau

Votre friteuse est déjà complètement assemblée à sa réception. Une fois en place, la friteuse doit être mise à niveau. Il est possible de mettre à niveau la friteuse à l'aide d'une paire de pinces multiprises. Les roulettes sont d'une hauteur suffisante. Cette hauteur est conforme aux codes sanitaires et aux besoins en air du brûleur.

a. Réglez la hauteur et le niveau de la friteuse en réglant les roulettes à l'aide des pinces multiprises.
b. Déplacez la friteuse afin de la placer à l'emplacement désiré puis bloquez les roues en verrouillant les dispositifs de blocage situés sur les côtés des roues.
c. Après avoir installé la machine, vérifiez que cette dernière est à niveau ou corrigez si nécessaire.

**Types de carburants:** Chaque friteuse est équipée afin de fonctionner avec un seul type de carburant. Le type de carburant





FRANÇAIS

## RACCORDEMENT DU GAZ

Votre friteuse offre un rendement optimal lorsque le tuyau d'alimentation en gaz est d'une taille suffisante afin de permettre un débit de gaz adéquat. Le tuyau de gaz doit être installé conformément aux codes du bâtiment de votre localité et à la norme ANSI Z223 de la dernière édition du Code national d'installation des appareils à gaz. Au Canada, installez la friteuse conformément aux normes CAN/CGA-B149.1 ou 2 et à la réglementation locale. La taille du tuyau de gaz peut être déterminée par la compagnie du gaz de votre localité en se référant au Code national d'installation des appareils à gaz, paragraphe C, tableau C-4 (gaz naturel) et tableau C-16 (propane). Le tuyau de gaz doit être suffisamment large afin d'alimenter pleinement tous les appareils sans qu'il ne se produise une perte de pression au niveau de ces derniers.

**AVERTISSEMENT**

**NE JAMAIS alimenter en gaz la friteuse avec un gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique. L'emploi de tout autre gaz entraînera un dysfonctionnement de la machine. Si vous devez convertir la machine afin de l'utiliser avec un gaz différent, contactez votre revendeur.**

destiné à cet appareil est indiqué sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de la porte.

**REMARQUE**

**NE JAMAIS utiliser un adaptateur afin de raccorder un tuyau de gaz plus petit. Vous risquez de nuire au rendement de la machine en au bon fonctionnement du brûleur en empêchant un débit de gaz optimal.**

### Raccord de gaz à déconnexion rapide

Les friteuses à gaz à roulettes doivent être installées avec des connecteurs conformes à la dernière édition de la norme ANSI Z223.1 et de l'addenda Z21.69A consacrée aux connecteurs pour appareils à gaz mobiles. Ce raccord doit comporter un dispositif à déconnexion rapide conforme à la dernière édition de la norme ANSI Z223.1 pour les dispositifs à déconnexion rapide utilisés avec des appareils à gaz. Lorsque vous installez un dispositif à raccord rapide, il vous faut également installer un dispositif limitant le déplacement de la friteuse. Ce dispositif évitera que le tuyau ou le raccord à déconnexion rapide ne se tende excessivement. Le dispositif de retenue doit être fixé à la friteuse, au dos du panneau arrière.

### Fuite au niveau du tuyau d'alimentation en gaz et vérification de la pression

Le circuit d'alimentation doit être testé avant d'utiliser la friteuse. Si vous comptez tester le tuyau d'alimentation en gaz à une pression supérieure à 1/2 PSIG (3.45 kPa), veillez à ce que ce dernier ait été débranché de la friteuse. Si vous comptez tester le tuyau d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 PSIG (3.45 kPa), la friteuse peut être raccordée mais la commande de gaz de la friteuse doit être fermée. Une fois la pression rétablie, testez tous les tuyaux de gaz afin de vous assurer qu'ils ne comportent aucune fuite avec le l'eau savonneuse.

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'alimentation électrique de la friteuse doit être conforme aux codes de votre localité. En l'absence de réglementation locale, reportez-vous au Code électrique national des États-Unis (NEC) et aux normes ANSI/NFPA pour l'installation électrique. Au Canada, reportez-vous à la norme CSA C22.1 et à la réglementation de votre localité. Les diagrammes de câblages sont visibles à l'intérieur de la boîte de commande de la friteuse. Les caractéristiques techniques de la friteuse sont indiquées ci-dessous:

| | Amérique du Nord | International |
|---|---|---|
| Tension d'entrée | 120 VCA, 60Hz | 220 (ou 240) VCA, 50Hz |
| Courant par friteuse | 0.5 ampères | 0.5 ampères |
| Système de filtrage UFM | 7.0 ampères | 4.0 ampères |

La friteuse doit être mise à la terre conformément à la réglementation locale. En l'absence de réglementation locale, suivez le Code électrique national des États-Unis (NEC) et la norme ANSI/NFPA No.70-1990. Il est recommandé de brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale contrôlée par la commande de ventilation. Cela empêchera ainsi la friteuse de fonctionner sans que le ventilateur ne soit allumé.

## Table 1 et 2 Références en Matière de Ventilation et de Sécurité Incendie

## VENTILATION ET SYSTÈMES DE SÉCURITÉ CONTRE LES INCENDIES

Votre nouvelle friteuse doit être correctement ventilée et fonctionner en toute sécurité. La température des gaz d'échappement peut atteindre 1000°F (537°C). Par conséquent, il est indispensable d'installer un système de protection contre les incendies. Votre système de ventilation doit être conçu afin de pouvoir être facilement nettoyé. Nettoyez fréquemment le système de ventilation et la friteuse afin de réduire les risques d'incendie. Les tableaux 1 et 2 offrent une liste de documents de référence sur la ventilation et les systèmes de protection contre les incendies. Cette liste n'est pas complète. Il vous est possible d'obtenir des informations supplémentaires auprès de l'CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131.

Toute ventilation excessive entraînera des courants d'air. Ceci nuira au bon fonctionnement de la veilleuse et du brûleur. Laissez un espace d'au moins 18 po. (45 cm) entre le carneau ou conduit de fumées de la friteuse et l'entrée de la hotte d'aspiration.

**ATTENTION**

**Veiller à ce que le système de ventilation ne provoque pas de rupture de tirage au niveau de l'ouverture du carneau de la friteuse. Toute rupture de tirage empêchera la friteuse d'évacuer correctement la fumée et les gaz et entraînera une surchauffe risquant d'endommager la machine de façon irréversible. Aucun dégât provoqué par une rupture de tirage ne sera couvert par la garantie de l'appareil. NE JAMAIS laisser quoique ce soit pouvant gêner le débit des combustibles ou de la ventilation sortant du conduit de fumée de la friteuse. NE RIEN placer sur le dessus du conduit de fumée.**

## RÉGLAGE DU DÉFLECTEUR RÉGULATEUR DU CONDUIT DE FUMÉE

L'appareil est expédié avec le déflecteur régulateur en position normale pour la plupart des hottes à montage universel. Si, lors de l'installation sous la hotte, la flamme du brûleur s'avère se lever ou avoir une pulsation, le tirage de la hotte risque d'être supérieur au tirage normal et vous devrez sans doute procéder au réglage du déflecteur. Vous pouvez observer la flamme en regardant par le volet protecteur du brûleur.

Il est possible de régler le déflecteur régulateur en retirant la friteuse du dessous de la hotte. Desserrez les 2 vis retenant la plaque latérale du déflecteur, placez la plaque afin qu'elle se trouve sur une position plus fermée et resserrez les vis.

Les brûleurs doivent être vérifiés après avoir réglé le déflecteur. Si la flamme présente une pulsation ou s'élève à partir de la face du brûleur, le déflecteur est toujours trop ouvert. Si la flamme sort par les côtés lors de l'allumage, le déflecteur est trop fermé. Le déflecteur doit être réglé sur la position la plus ouverte permettant un fonctionnement stable, sans pulsation et sans que la flamme ne s'élève de la face du brûleur.

**AVERTISSEMENT!**

**Si le déflecteur ne peut être réglé correctement, vérifiez immédiatement tout le système de ventilation afin de vous assurer qu'il fonctionne dans les limites d'exploitation normales. Après avoir corriger le problème au niveau du système de ventilation, vérifiez à nouveau la position du déflecteur. Il est primordial de corriger tout problème de ventilation et de régler correctement le déflecteur car sinon le rendement de la friteuse sera extrêmement faible et vous risquez d'endommager la friteuse.**

| ARTICLE POUR GAZ COMBUSTIBLE | DOCUMENT CODE UNDERWRITERS LABORATORIES | DOCUMENT DU NATIONAL |
|---|---|---|
| HOTTES D'EXTRACTION | ANSI/UL 710 | ANSI/NFPA 96 |
| VENTILATEURS | ANSI/UL 705 | ANSI/NFPA 96 |
| UNITÉ DE FILTRAGE | ANSI/UL 586<br>ANSI/UL 900 | ANSI/NFPA 96 |

FRANÇAIS

**TYPES D'EXTINTEURS ET**
**MATÉRIEL DE DÉTECTION**

| | | |
|---|---|---|
| $CO^2$ | ANSI/UL 154 | ANSI/NFPA 12 |
| EXTINCTEUR À POUDRE | ANSI/UL 299 | ANSI/NFPA 17 |
| EXTINCTEUR À EAU | ANSI/UL 626 | ANSI/NFPA 13 |
| EXTINCTEUR À MOUSSE | ANSI/UL 8 | ANSI/NFPA 11 |
| ARROSEURS AUTOMATIQUES | ANSI/UL 199 | ANSI/NFPA 13 |
| DÉTECTEURS DE FUMÉES | ANSI/UL 268 | ANSI/NFPA 72 |
| THERMOSTATS DE DÉTECTION D'INCENDIE | ANSI/UL 521 | ANSI/NFPA |

**Vérification de la pression du gaz**
La pression du gaz doit être mesurée au niveau de la tubulure du brûleur et doit correspondre à la pression requise indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de la porte de la friteuse.

**INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE**

a. Remplissez la machine avant d'allumer.

b. Réglez le bouton de la commande de gaz mixte sur "ON" (marche).

c. 3. **Commande par ordinateur**: Pressez le bouton ⏻ du panneau de commande afin d'allumer la friteuse (ON). La friteuse est équipée d'un système d'allumage commandé qui allumera automatiquement la veilleuse et chauffera la friteuse jusqu'à ce qu'elle atteigne la température consignée.

d. Rallumage - Attendre 5 minutes avant de tenter de rallumer la veilleuse afin de permettre à tout gaz à l'intérieur de la friteuse de se dissiper.

**AVERTISSEMENT**
**NE PAS RÉGLER LE BOUTON DE LA COMMANDE DE GAZ MIXTE SUR "ON" (MARCHE) AVANT QUE LA FRITEUSE NE SOIT REMPLIE D'EAU OU DE MATIÈRE GRASSE. LE FAIT DE PLACER LE BOUTON SUR "ON" (MARCHE) ALORS QUE LA FRITEUSE EST VIDE, ENDOMMAGERA L'APPAREIL ET LES ÉLÉMENTS ASSOCIÉS ET ANNULERA LA GARANTIE.**

**NETTOYAGE INITIAL**
Lorsque la friteuse est expédiée, elle comporte de nombreuses pièces recouvertes d'une fine pellicule d'huile afin d'assurer leur protection. Avant que la friteuse ne soit prête à être utilisée, elle doit être nettoyée. Vous retirerez ainsi l'huile et tout résidu s'étant accumulé lors de l'entreposage et l'expédition de la machine. Nettoyez la machine en suivant les indications suivantes:

a. Remplissez le réservoir (cuve) avec de l'eau et ajoutez un paquet de nettoyant pour friteuse Pitco ou un détergent peu puissant et réglez le bouton de gaz sur "ON" (marche).

b. 3. **Commande par ordinateur:** Pressez le bouton ⏻ du panneau de commande afin d'allumer la friteuse (ON). La friteuse passera automatiquement au mode d'ébullition ce qui évitera que cette dernière ne déborde. **Remarque: Ne pas laisser la friteuse sans surveillance lors de cette étape.** Après que la friteuse ait atteint environ 195°F (90°C), laissez-la fonctionner pendant 15 minutes afin que tout résidu à l'intérieur puisse ramolir.

**AVIS**

**Ne pas laisser la friteuse sans surveillance lors du nettoyage. Ne jamais laisser le niveau d'eau tomber en dessous de la mention "Min Level" (niveau minimum) au dos de la cuve.**

c. Portez les gants de protection et utilisez la brosse de nettoyage pour friteuse afin de frottez l'intérieur de la friteuse afin de retirer le revêtement protecteur.
d. Après avoir nettoyé la friteuse, éteignez les brûleurs principaux de la friteuse, et tournez la commande de gaz pour la placer sur "OFF" (arrêt). Munissez-vous de gants de protection et purgez l'eau dans un récipient pour eau chaude et jetez le contenu.
e. Après que la cuve se soit refroidie, rincez-la complètement avec de l'eau froide. Continuez à rincer la cuve jusqu'à ce que le nettoyant ait complètement disparu.
f. À l'aide d'un chiffon sec et propre, essuyez toute trace d'eau restante. Veillez à bien essuyer toute l'eau. En effet, toute présence d'eau dans l'huile risque de provoquer une ébullition intense et des éclaboussures hors de la friteuse.
g. À présent que la cuve est propre, la friteuse peut être remplie et utilisée.

**AVERTISSEMENT**

**Toute friteuse à gaz à roulettes doit être équipée d'un dispositif de retenue. Ce dispositif de sécurité doit être raccordé à tout moment afin que la friteuse soit raccordée à la conduite d'arrivée de gaz. Si pour une raison quelconque elle n'est pas raccordée, raccordez-la.**

**Remplir la Friteuse de Matière Grasse Liquide**

a. Assurez-vous que le robinet de purge est complètement fermé.
b. Remplissez la friteuse avec de la matière grasse jusqu'au niveau d'huile indiqué sur la plaque anti-éclaboussures de la cuve.
c. Après avoir rempli la friteuse de matière grasse, placez l'interrupteur d'alimentation de cette unité sur "ON" (marche) et laissez chauffer jusqu'à la température programmée.

**Éteindre la Friteuse**

Il existe deux modes d'arrêt de la friteuse, STANDBY (en attente) et COMPLETE (complet). Le mode d'arrêt en attente empêchera aux brûleurs de s'allumer et de s'éteindre. Le mode d'arrêt complet coupe l'arrivée de gaz à la friteuse. Éteignez la friteuse en:

| | |
|---|---|
| STANDBY | Réglez le thermostat sur "OFF". La machine est à présent en mode d'attente et ne pourra demeurer ainsi que pendant une brêve période. NE JAMAIS laisser la machine demeurer en mode d'attente toute une nuit. |
| COMPLETE | Pour complètement éteindre la machine, appuyez et tournez la commande de gaz jusqu'à "OFF" (arrêt). La friteuse est à présent complètement éteinte et peut être nettoyée et filtrée. |

FRANÇAIS

**FILTRAGE**

**REMARQUE**
**Veillez à TOUJOURS porter des gants étanches à l'huile lorsque vous travaillez avec de l'huile chaude.**

**AVERTISSEMENT**
**NE JAMAIS faire fonctionner le système de filtrage sans sac-filtre ou papier filtre.**
**NE JAMAIS vider l'huile de la friteuse avant d'éteindre (OFF) les brûleurs.**
**NE JAMAIS stocker le dispositif de filtrage dans un endroit autre que le compartiment réservé au filtre de la friteuse.**

a. Décrochez le bac de filtrage, glissez-le afin de le sortir. Grattez le résidu ayant été filtré précédemment. Vérifiez le matériau filtrant afin de vous assurer qu'il n'est pas bouché ni déchiré. Reportez-vous aux instructions pour le changement du filtre à la suite de cette section. Installez à nouveau le bac.

b. Éteignez (OFF) la friteuse devant être filtrée (voir Mise hors-tension en attente). Retirez les paniers de la (ou des) cuve(s). Utilisez la tige de nettoyage afin de retirer les tubes de filtrage.

c. Ouvrez lentement le robinet de purge vert de la cuve à filtrer. Si nécessaire, utilisez la tige de nettoyage afin de retirer les miettes du tuyau d'évacuation. Utilisez la brosse afin de nettoyer les côtés de la cuve et les tuyaux d'évacuation d'huile.

**REMARQUE**
**Ce bac de filtrage ne peut accueillir le contenu d'une seule cuve à la fois lors du filtrage.**

d. Après avoir vidé la cuve, fermez le robinet de purge vert. Ouvrez la vanne de retour rouge vers la cuve que vous êtes en train de filtrer. Ceci enclenchera la pompe et renverra l'huile au fond de la cuve de la friteuse.

e. Si vous remarquez des bulles au bout du bec de retour d'huile, fermez le robinet rouge afin d'arrêter la pompe. Si nécessaire, ajoutez de l'huile au réservoir afin de ramener le niveau au repère de remplissage. La friteuse est à présent prête à fonctionner.

**VIDANGER UNE CUVE**

Le système de filtrage sert également à vidanger les friteuses. Vous aurez besoin d'un récipient capable de supporter des températures d'huile de 400°F (204°C) et vous devrez porter des gants de protection.

a. Tournez le bec de vidange de façon à ce qu'il se trouve au-dessus du récipient dans lequel vous allez vidanger l'huile.

b. Ouvrez le robinet vert de la cuve à filtrer. L'huile s'évacuera dans le récipient que vous avez choici. Lorsque le récipient est plein ou lorsque la cuve de la friteuse est vide, fermez le robinet de purge vert. Si le récipient était plein, répétez cette opération jusqu'à ce que la cuve de la friteuse soit vide.

c. Après avoir complètement vidé la cuve, remplissez la cuve d'huile fraîche et reprenez les étapes pour rallumer la friteuse.

**AVERTISSEMENT**
**Débrancher de cordon d'alimentation électrique**
**avant de procéder à l'entretien et à la maintenance de la machin**e.

## Préparation du filtre :

- Faites glisser le tiroir jusqu'à son arrêt.
- Saisissez les poignées droite et gauche du cadre de retenue du papier et soulevez le cadre pour l'ôter.
- Enlevez le papier ou le tampon du filtre en pliant les bords vers l'intérieur afin de rassembler les détritus.
- Soulevez le tamis du support du papier pour le sortir du récipient.
- Le récipient, le tamis du support du papier et le cadre de retenue du papier peuvent être alors nettoyés.

**REMARQUE** : Vérifiez que le récipient du filtre ne contient pas de détritus qui pourraient entraver la bonne mise en place du papier et de la bague de retenue.

- Placez le tamis du support du papier sur le bas du récipient du filtre.
- Placez le papier ou le tampon du filtre sur le tamis en veillant à ce que chaque côté comporte une certaine longueur de papier en excès.
- Placez le cadre de retenue sur le papier ou le tampon en prenant la précaution d'appuyer régulièrement vers le bas sur tous les côtés.
- Faites glisser le tiroir du filtre sous la friteuse en vous assurant que le tuyau de retour de l'huile se place dans le raccord correspondant.

FRANÇAIS

**ATTENTION :**
**Faire attention lors de l'utilisation de la curette de nettoyage. La vanne de vidange peut être facilement endommagée.**

**AVERTISSEMENT :**
**La graisse chaude peut gravement blesser. Prenez de grandes précautions lors du filtrage ou de la mise au rebut de la graisse chaude. Utiliser les protections nécessaires (telles que des gants thermiques, des tabliers, des masques et des manches).**

**NETTOYAGE DE LA FRITEUSE**

**Nettoyage quotidien**

Nettoyez votre friteuse tous les jours afin qu'elle fonctionne à son rendement optimal et conserve sa belle apparence. Suivez la marche à suivre suivante tous les jours.

a. Essuyez toute trace de matière grasse sur l'extérieur de la friteuse. Nettoyez à l'aide d'un chiffon pendant que l'huile est encore chaude.

b. Utilisez de l'eau chaude et un nettoyant peu puissant pour nettoyez la surface. Veillez à ne pas laisser de l'eau entrer en contact avec l'huile et retirez toute trace de détergent à l'intérieur de la cuve.

c. Utilisez une poudre à récurer non-abrasive ou un tampon afin de nettoyer toute tâche rebelle.

**Nettoyage hebdomadaire (ébouillantage)**

La friteuse doit être complètement nettoyée une fois par semaine. La friteuse doit également être complètement vidangée et purgée puis chauffée jusqu'à ébullition. Vérifiez également le matériau de filtrage afin de vous assurer qu'il n'est pas endommagé.

**ATTENTION**

**Éteignez complètement la friteuse lorsque vous comptez remplacer l'huile par l'eau et lorsque la phase de nettoyage comprenant tout chauffage de la friteuse est terminée. Ceci évitera que le système de chauffe ne s'allume lors de la vidange de l'huile et du remplissage d'eau.**

a. Vidangez l'huile de la friteuse en suivant les instructions de vidange. Lorsque l'huile a été pompée dans le récipient, décrochez la bac de filtrage et retirez-le de la friteuse.

**AVERTISSEMENT**

**Ne pas utiliser le bac de filtrage afin de vidanger l'eau de nettoyage. Retirez le liquide du bac de filtrage par l'intermédiaire de la pompe de filtrage. Ne pas utiliser la pompe de filtrage afin de pomper l'eau. Toute présence d'eau dans les tuyaux de filtrage risque de provoquer des problèmes et de se mélanger à l'huile lors du filtrage.**

b. Retirez les tamis du tube de filtrage et du support ainsi que tout débris de grosse taille demeuré au fond de la cuve. Fermez le robinet de purge et remplissez la cuve d'eau et de détergent non corrosif. Pour un meilleur résultat, utilisez le nettoyant Pitco pour friteuse référence.P6071397.

c. Placez un grand bac sous le tuyau d'évacuation de la friteuse afin de collecter l'eau de nettoyage. Le bac doit être suffisamment grand afin de pouvoir collecter toute l'eau.

d. Allumez à nouveau la friteuse. Lorsque la température atteint 212°F (100°C), l'ordinateur passera automatiquement au mode d'ébullition (Boil). Pour sortir du mode "BOIL" (ébullition), éteignez la friteuse.

e. Après que l'eau ait commencée à bouillir, éteignez la friteuse. Laissez la friteuse tremper pendant 20 minutes afin de ramollir les résidus de matière grasse et de carbone. Utilisez une brosse afin de retirer tout résidu demeuré collé à la cuve, aux tubes de chauffage et aux parois latérales. Procédez au nettoyage quotidien.

f. Vidangez l'eau dans le bac en ouvrant lentement le robinet de purge vert.

g. Essuyez la cuve avec des chiffons propres jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche. Fermez le robinet de purge et retirez le contenant.

h. Remplissez à nouveau la friteuse.

FRANÇAIS

Veuillez contacter l'usine Pitco Frialator si vous avez des problèmes ou des questions concernant votre commande de 8:00 heures à 17:00 heures, heure normale de l'Est des États-Unis du lundi au vendredi. Veuillez appelez sans frais le:

(800) 258-3708 États-Unis et Canada uniquement ou
(603) 225-6684 partout ailleurs

Veuillez contacter votre représentant agréé Pitco Frialator si vous avez des problèmes ou des questions concernant votre équipement par l'intermédiaire du réseau de service après-vente national au:

(800) 298-1862 uniquement, 24H / 24H

# FREIDORA A GAS con FILTRO
# MODELO PITCO MG2 or MG2T

Este capítulo respecto a equipo debe insertarse en la sección de Freidoras del *Manual del Equipo.*

FABRICADO
EXCLUSIVAMENTE PARA
**McDONALD'S®**
POR
**PITCO FRIALATOR, INC.**
P.O. BOX 501
CONCORD, NH 03302-0501
TÉLÉFONO: 1(603)225-6684
GRATIS: 1(800)258-3708


# MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

ÍNDICE


Instrucciones de instalación ..... 1
Espacios libres ..... 1
Conexión de gas con dispositivo de desconexión rápida ..... 2
Pruebas de fuga y de presión para la línea de suministro de combustible ..... 2
Ventilación ..... 3
Ajuste del regulador de escape de gases de combustión ..... 3
Una vez que las freidoras están en su lugar ..... 4
Procedimientos de configuración y desactivación del equipo ..... 4
Cómo llenar con aceite la freidora ..... 3
Instrucciones respecto al filtro ..... 6
Preparación del filtro para el uso ..... 6
Instrucciones de operación del filtro ..... 6


ESPAÑOL

Este manual es para uso exclusivo de los concesionarios y empleados de McDonald's Systems, Inc.


© 2002 McDonald's Corporation
Todos los derechos reservados



Documento de Pitco Frialator # L20-234 Rev 1
(06/02)

Fabricado en los
Estados Unidos de Norteamérica

**PARA SU SEGURIDAD:**
**No almacene gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.**

**AL COMPRADOR**
**COLOQUE EN UN LUGAR PROMINENTE LAS INSTRUCCIONES QUE DEBERÁN SEGUIRSE EN CASO DE QUE UN OPERADOR SIENTA OLOR A GAS. OBTENGA ESTA INFORMACIÓN DE SU PROVEEDOR LOCAL DE GAS.**

**ADVERTENCIA:**
**LA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN, SERVICIO O MANTENIMIENTO INCORRECTOS PUEDEN CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE. LEA DETALLADAMENTE LOS MANUALES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE ESTE EQUIPO.**

**ADVERTENCIA**
Este aparato está equipado con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra), para brindar protección contra el peligro de descarga eléctrica en caso de un mal funcionamiento del equipo. Siempre enchufe la unidad en un tomacorriente para enchufe de tres clavijas con conexión a tierra. NO corte ni quite la (tercera) clavija de conexión a tierra.

**ADVERTENCIA**
¡NO use una llama viva para determinar si existe una fuga de gas! Mantenga toda llama viva lejos de la máquina en todo momento.

**ADVERTENCIA**
Las máquinas equipadas con ruedas y cordón eléctrico flexible deben conectarse al suministro de gas con un dispositivo de desconexión rápida. Este desconectador rápido debe cumplir con las especificaciones ANSI Z24.41. También debe instalarse un cable de fijación para limitar el movimiento de la unidad y no depender del conector o desconectador rápido.

**ADVERTENCIA**
Hay una llama viva dentro de la máquina. La unidad puede calentarse lo suficiente como para incendiar materiales circundantes. Mantenga el área alrededor de la unidad libre de combustibles.

**ADVERTENCIA**
Asegúrese de que la máquina tenga suficiente aire para mantener la llama correctamente encendida. Una insuficiencia de aire puede causar que la llama despida peligrosamente gas de monóxido de carbono. El monóxido de carbono es un gas transparente y sin olor que puede causar asfixia.

**ADVERTENCIA**
El gas de monóxido de carbono puede acumularse si usted obstruye el conducto. La obstrucción del conducto también favorece el sobrecalentamiento de la unidad. NO obstruya el flujo de combustión/ventilación ni el espacio de aire alrededor de la máquina. Asegúrese de cumplir con las especificaciones mínimas de espacios libres especificadas en las instrucciones de instalación. Es necesario mantener estos espacios libres alrededor de la unidad para realizar el servicio de mantenimiento y permitir una buena operación del quemador.

**ADVERTENCIA**
Si la máquina se apaga inesperadamente, espere 5 minutos antes de intentar encenderla. Esto permitirá que se disipe el exceso de gas en la unidad.

**ADVERTENCIA**
La fuente de alimentación debe estar desconectada antes de realizar la limpieza o el servicio de mantenimiento de la unidad.

**ADVERTENCIA**
NO suministre a la freidora un tipo de gas no identificado en la placa de datos ubicada en el interior de una de las puertas de la máquina. Si necesita convertir la máquina a otro tipo de combustible, comuníquese con su distribuidor o Agencia de Servicio Blodgett autorizada.

**ADVERTENCIA**
Para evitar que la máquina se voltee de lado y se derrame el aceite CALIENTE, la freidora Pitco Frialator está equipada con un dispositivo de fijación y desconexión rápida de manguera de gas. Este dispositivo fija la parte posterior de la máquina a la pared. Cuando la freidora esté en su lugar de operación, bloquee las ruedas y vuelva a conectar el dispositivo de fijación a la parte posterior de la máquina.

**ADVERTENCIA**
¡La manteca a temperaturas de cocción es muy CALIENTE y PELIGROSA! !Sea extremadamente cuidadoso durante la manipulación! Use artículos de protección apropiados tales como guantes aislantes, mandiles, protección facial y mangas cuando manipule la manteca caliente. NO intente mover una máquina con aceite caliente. Deje que el aceite se enfríe a temperatura ambiente o vacíe el aceite en un recipiente apropiado antes de mover la freidora.

**REVISION DE UN FREIDOR NUEVO**

Su nuevo freidor ha sido cuidadosamente embalado en empaque de transporte. Se ha hecho todo esfuerzo para asegurar que el freidor le llega en condiciones perfectas. A medida que usted lo desempaca, inspeccione cada una de sus partes para detectar si han sufrido algún daño. Si algo llega dañado NO firme el comprobante de transporte. Póngase en contacto con el transportista inmediatamente. El transportista es responsable por un período de 15 días a partir de la fecha de entrega. Verifique la lista de empaque que va junto con el freidor para asegurarse de que ha recibido todas las partes del aparato. Si hace falta alguna parte, póngase en contacto con el distribuidor a quien compró el freidor.

**PRECAUCION**

**Para evitar daños al equipo no incline o sostenga el freidor en sólo dos de sus roldanas o trate de mover la unidad tirando de las aberturas de ventilacion del cañón de la chimenea.**

Ubique la garantía del Pitco Frialator y coloque en ella el número de serie del aparato y la fecha en que fue recibido. Encontrará el número de serie en la placa colocada en la cara interior de la puerta. Guarde la tarjeta de garantía en un lugar seguro para referencia futura. NO devuelva la tarjeta a Pitco Frialator.

**INSTALACION**

Aunque es posible que usted pueda instalar y montar su nuevo freidor, le recomendamos ENFATICAMENTE que contrate la instalación con profesionales calificados. Los profesionales que instalan el aparato conocen los códigos locales de construcción y pueden asegurar que su instalación quedará segura.

**ADVERTENCIA**

**NO obstruya el flujo de combustión y ventilación o las aberturas de aire alrededor del freidor. Es necesario proporcionar la distancia libre adecuada alrededor del aparato para darle servicio y para que el quemador pueda operar apropiadamente. Asegúrese de que se cumplen las distancias libres mínimas que se especifican en este manual.**

**Distancias Libres para la Instalación**

El freidor necesita distancias libres a su alrededor para poder operar apropiadamente. Las distancias libres adecuadas posibilitan el dar servicio a la máquina y permiten la operación del quemador en forma correcta. Las distancias libres que aquí se especifican son para la instalación del aparato en lugares de construcción tanto combustible como no combustible.

| | Construcción Combustible | Construcción No - Combustible |
|---|---|---|
| Respaldo | 6 po. (15 cm) | 0 po. (0 cm) |
| Costados | 6 po. (15 cm) | 0 po. (0 cm) |
| Piso - Combustible | 9 po. (22,8 cm) | 9 po. (22,8 cm) |

Además de las distancias libres requeridas para la operación apropiada del freidor, debe haber por lo menos 21 pulgadas (53 cm) de espacio libre de corredor en frente del freidor para instalar o remover el módulo o bandeja de filtro. Además de los espacios libres que requiere la operación correcta de la freidora, debe quedar un espacio de paso libre de por lo menos 50 cm en frente de la freidora que permita la instalación o remoción del filtro del módulo de bandeja.

**ADVERTENCIA**

**El freidor debe estar fijado adecuamente para evitar que pueda moverse o laderse. El sistema de fijación debe poder evitar movimientos del freidor que puedan salpicar líquidos calientes sobre el personal, los que pueden causar quemaduras o lesiones muy severas. Siempre use guantes a prueba de aceite cuando tenga que mover o manejar equipo o líquidos calientes.**

**Nivelación**

El freidor que usted recibe viene completamente armado. El aparato necesita quedar nivelado una vez que se ha fijado en su lugar. La nivelación del freidor se hace con un par de alicates de bomba de aqua. Las roldanas proporcionan la altura necesaria para satisfacer los requisitos de limpieza y asegurar un suministro suficiente de aire al quemador.

a. Ajuste la altura y el nivel del freidor ajustando los aparatos de nivelación en la roldana con los alicates de bomba de aqua.
b. Mueva el freidor a su ubicación definitiva y asugure las roldanas utilizando los mecanismos de cierre en los costados de las roldanas.
c. Una vez que la unidad queda en su lugar, verifique su nivelación y haga los ajustes que sean necesarios.

**Tipos de Combustible:** Cada freidor está equipado para trabajar con un cierto tipo de combustible. El tipo de combustible

ESPAÑOL

## CONEXION DE GAS

Su freidor funcionará en condiciones óptimas siempre que la línea de suministro de gas sea de tamaño suficiente para proporcionar el flujo apropiado de gas . La línea de gas debe instalarse cumpliendo los requisitos de los códigos locales de construcción o los de la edición más reciente de National Fuel Gas Code ANSI Z223.1. En el Canadá, instale el freidor de acuerdo con CAN/CGA-B149.1 o .2 y los códigos locales de construcción. Los requisitos de tamaño de la línea de gas pueden ser determinados por la compañía local de gas consultando el National Fuel Gas Code, Appendix C, Table C-4 (natural gas) y Table C-16 (propane). La línea de gas debe ser de suficiente tamaño para surtir la cantidad de combustible necesario a todos los artefactos que usan gas, sin pérdida de presión en ninguno de los artefactos.

**ADVERTENCIA**

**NUNCA utilice en el freidor un tipo de gas que no sea el indicado en la placa de especificaciones. El uso de un tipo de gas que no sea el apropiado causará una operación defectuosa. Si usted desea convertir su freidor a otro tipo de combustible, póngase en contacto con el distribuidor.**
para el cual el aparato se ha diseñado está indicado en la placa de especificaciones que se encuentra en lado interior de la puerta del freidor.

**NOTA**

**NUNCA use un adaptador para hacer que una línea de suministro de gas de menor diámetro del requerido se ajuste a la conexión del freidor. Esto puede no permitir un flujo de gas suficiente para la operación óptima del quemador lo cual resultaría en un rendimiento bajo del freidor.**

### Conexión de Gas de Desconexión Rápida

Los freidores de gas equipados con roldanas deben instalarse con conectores que cumplan los requisitos de las ediciones más recientes de Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z223.1 y Addenda Z21.69A. Esta conexión debe incluir un artefacto de desconexión rápida que cumpla los requisitos de la edición más reciente de Standard for Quick Disconnect Devices for Use with Gas Fuel, ANSI Z223.1. Cuando se instale el artefacto para desconexión rápida también deben instalarse un sistema para limitar el movimiento del freidor. Este sistema debe poder evitar que la línea de gas o el sistema de desconexión rápida puedan estar sujetos a esfuerzos producidos por el movimiento del freidor. El sistema de restricción de movimiento debe fijarse al panel de atrás del freidor.

### Pruebas de Escapes y de Presión de la Línea de Suministro del Combustible

El sistema de suministro de combustible debe probarse antes de usar el freidor. En caso de que la línea de combustible se vaya a probar a una presión mayor de (>)1/2 PSIG (3.45 kPa) asegúrese de que el freidor se ha desconectado de la línea de suministro. En caso de que la línea de suministro se vaya a probar a una presión igual o menor de (≤)1/2 PSIG (3.45 kPa), el freidor puede estar conectado a la línea, pero la válvula de gas de la unidad debe estar cerrada. Pruebe todas las conexiones de la línea de gas para detectar escapes usando una solución de agua y jabón cuando se aplica la presión.

## CONEXION ELECTRICA

El servicio eléctrico que utilice el freidor debe cumplir todos los códigos locales. En caso de que no haya códigos locales aplicables, consulte el National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70 para la instalación del servicio. En Canadá consulte los códigos locales y el CSA Standard C22.1. Los diagramas de alambrado se encuentran dentro de la caja de control del freidor. Los requisitos de potencia del freidor son los siguientes:

| | North América | Internacional |
|---|---|---|
| Voltaje de Entrada | 120 VCA, 60Hz | 220 (o 240) VCA, 50Hz |
| Corriente para cada freidor | 0.5 amps | 0.5 amps |
| Sistema de Filtro UFM | 7.0 amps | 4.0 amps |

El freidor debe estar conectado a tierra de acuerdo con los requisitos de los códigos locales. Si no existe código local aplicable, debe cumplir los de NEC ANSI/NFPA #70-1990. Se aconseja que este suministro de potencia se conecte a un receptáculo de pared activado por el control de ventilación. En esta forma se evita que el freidor pueda ser operado sin encender antes el ventilador.

**Cuadro 1-2 Referencias Relativas a Sistemas contra Incendios y de Ventilación.**

**SISTEMAS DE VENTILACION Y CONTRA INCENDIOS**

El nuevo freidor debe tener ventilación apropiada para que pueda funcionar en forma adecuada y segura. Las temperaturas de los gases de salida pueden llegar hasta los 1000°F (537°C) . y, por lo tanto, es muy importante instalar un sistema contra incendios. El sistema de ventilación debe diseñarse de manera que facilite su limpieza. La limpieza frecuente del sistema de ventilación y del freidor reducirán la probabilidad de un incendio. El Cuadro 1-2 muestra una lista de documentos de referencia que pueden servir como guías en el diseño de los sistemas de ventilación y contra incendio. El Cuadro no es necesariamente completo. Se puede obtener información adicional de la CSA International, 8501 E. Pleasant Valley Road, Cleveland, Ohio 44131.

Una ventilación excesiva puede causar corrientes de aire que interfieren con la operación apropiada del piloto y del quemador. Deje un espacio libre de 18 pulgadas (45 cm), por lo menos, entre la ventana de desahogo del cañón de chimenea del freidor y el punto de entrada de la campana de extracción.

**PRECAUCION**

**Asegúrese de que el sistema de ventilación no causa una corriente descendente de aire en la abertura del cañón de chimenea del freidor. Las corrientes descendentes de aire no permiten que el freidor pueda descargar en forma apropiada y causan recalentamiento que puede ocasionar daños permanentes. Los daños causados por corrientes descendentes de aire no están cubiertos bajo la garantía del equipo. NUNCA permita la obstrucción del flujo de combustible o el de la ventilación de salida del cañón de chimenea del freidor. NUNCA coloque ningún objeto encima del área del cañón de chimenea.**

**AJUSTE DEL REGULADOR DE ESCAPE DE GASES DE COMBUSTIÓN**

La unidad se envía con el regulador de escape de gases de combustión graduado en la posición que es normal con la mayor parte de las campanas de tipo universal. Si al instalar la unidad bajo la campana, se encuentra que la llama del quemador parece pulsar o levantarse, el tiraje de la campana puede ser más alto que el necesario y el regulador puede necesitar ajuste. La llama puede observarse a través del escudo del quemador. Si el regulador necesita ajuste, a menudo puede oírse el pulsado cuando los quemadores se encienden.

El regulador de escape de gases de combustión puede ajustarse, sacando la unidad freidora de debajo de la campana, y luego, aflojando los dos tornillos que sujetan la placa deslizante del Regulador, moviendo la placa a una posición que cierre un poco más la abertura de escape, y apretando los tornillos para fijarla.

Una vez ajustado el regulador, la operación de los quemadores debe observarse. Si la pulsación continúa o la llama se levanta de la cara del quemador, el regulador está muy abierto, todavía. Si en forma significativa la llama tiende a salir por los lados del quemador al encenderlo, es señal de que el regulador está demasiado cerrado. El regulador debe graduarse tan abierto como sea posible, pero permitiendo la operación del quemador con una llama estable, sin pulsación, o que no se levante de la superficie del quemador.

**¡ADVERTENCIA!**

**Si el regulador de escape de gases de combustión no puede ajustarse debidamente, el sistema de ventilación del recinto debe revisarse inmediatamente para cerciorase de que está funcionando dentro de sus especificaciones normales. Una vez corregido el defecto de este sistema, si es el caso, la graduación del regulador debe verificarse nuevamente. El no corregir problemas de ventilación o no graduar apropiadamente el regulador de escape de gases de combustión producirá un muy pobre desempeño de la unidad de freír y puede causar daños al equipo.**

| APARATO | DOCUMENTO UNDERWRITER'S LABORATORY | DOCUMENTO DEL CODIGO NACIONAL |
|---|---|---|
| CAMPANAS DE EXTRACCION | ANSI/UL 710 | ANSI/NFPA 96 |
| VENTILADORES DE POTENCIA | ANSI/UL 705 | ANSI/NFPA 96 |
| UNIDAD DE FILTRO | ANSI/UL 586<br>ANSI/UL 900 | ANSI/NFPA 96 |

ESPAÑOL

**TIPOS DE EXTINGUIDORES DE INCENDIO**
**Y EQUIPO DE DETECCION DE INCENDIOS**

| | | |
|---|---|---|
| $CO^2$ | ANSI/UL 154 | ANSI/NFPA 12 |
| SUBSTANCIA QUIMICA SECA | ANSI/UL 299 | ANSI/NFPA 17 |
| AGUA | ANSI/UL 626 | ANSI/NFPA 13 |
| ESPUMA | ANSI/UL 8 | ANSI/NFPA 11 |
| ROCIADORES | ANSI/UL 199 | ANSI/NFPA 13 |
| DETECTORES DE HUMO | ANSI/UL 268 | ANSI/NFPA 72 |
| TERMOSTATOS DE DETECCION DE INCENDIOS | ANSI/UL 521 | ANSI/NFPA |

**Verificación de la Presión de Gas**
La presión de gas debe medirse en el distribuidor del quemador y debe ser la especificada en la placa de especificaciones montada en la cara interior de la puerta del freidor.

**INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO**

a. Llene el aparato antes de encenderlo.

b. Gire la válvula de combinación de gas a la posición "ON" (encendido).

c. **Control de computadora**: Oprima el botón ⏻ del panel de control para encender la freidora (ON); la freidora está equipada con un sistema de encendido que no requiere encendido manual y que enciende automáticamente el piloto y calienta el aparato a la temperatura a que se ha graduado.

d. Volver a encender - Espere 5 minutos antes de tratar de encender nuevamente el piloto para permitir que se disipe el gas que pueda haber quedado en el freidor.

**ADVERTENCIA**

**NO GIRE LA PERILLA DE LA VALVULA DE COMBINACION DE GAS A LA POSICION "ON" (ENCENDIDO), HASTA QUE EL RECIPIENTE NO ESTE COMPLETAMENTE LLENO DE AGUA O DE GRASA. EL GIRAR LA PERILLA A LA POSICION "ON" CON EL RECIPIENTE VACIO DAÑA EL RECIPIENTE, O SUS COMPONENTES, E INVALIDA LA GARANTIA.**

**LIMPIEZA INICIAL**
Cuando el freidor se despacha de fábrica, muchas de sus partes están cubiertas por una capa delgada de aceite para su protección. Antes de poner el freidor en operación debe limpiarse. Esta limpieza consiste en la remoción de la cubierta de aceite y de cualquier material extraño que se haya acumulado durante el almacenamiento y transporte del equipo. Lleve a cabo esta limpieza en la forma que aquí se describe.

a. Llene el tanque con agua y añádele un paquete de Limpiador Pitco para Freidor o un detergente suave y gire le botón de la válvula de gas a la posición "ON" (encendido) .

b. **Control de computadora:** Oprima el botón ⏻ del panel de control para encender la freidora (ON). La freidora se pondrá automáticamente en la modalidad de la cual evita el derrame que puede resultar del hervor. **Nota: No desatienda la freidora durante esta operación.** Una vez que la freidora se haya calentado a un temperatura de aproximadamente a 195° F (90° C). déjela operar por 15 minutos para permitir que residuos acumulados en e l tanque se ablanden.

**NOTA**

**No deje el freidor desatendido durante la limpieza. Nunca deje que el nivel de agua descienda por debajo de la marca "Min Level" en el respaldo del tanque.**

c. Usando el cepillo de limpieza del freidor, friegue el interior del freidor para remover la capa de protección de aceite.
d. Una vez terminada la limpieza, apague los quemadores principales del freidor y gire la perilla de la válvula de gas a la posición "OFF" (apagado). Póngase guantes protectores y drene el agua en un recipiente adecuado para agua caliente y viértala al desagüe.
e. Cuando el tanque se haya enfriado, enjuáguelo completamente con agua fría. Continúe enjuagando el tanque hasta que el limpiador se haya removido completamente.
f. Usando un paño seco, seque el agua. Tenga cuidado de remover toda el agua, porque cualquier residuo de agua hará que el aceite caliente salpique del freidor.

**PRECAUCION**

**Los tanques hechos de acero dulce deben secarse completamente y cubrirse con aceite para evitar que el tanque se oxide.**

g. Ahora que el tanque ha quedado limpio, se puede proceder a llenarlo y operar el freidor.

**ADVERTENCIA**

**Las unidades de gas instaladas sobre roldanas deben tener un sistema de sujeción. Este sistema debe estar conectado en todo momento en que el freidor esté conectado al suministro de gas. Si por cualquier circunstancia se desconecta, se debe volver a conectar.**

**Llenado del Freidor con Aceite**

a. Asegurese de cerrar completamente la válvula de drenaje.
b. Llene el freidor con grasa hasta el nivel de aceite indicado en el tablero de salpique del respaldo del tanque de freír.
c. Una vez que el freidor se ha llenado con grasa, gire el interruptor de potencia de la unidad a la posición ON y permita que se caliente para luego fijar la temperatura..

**Apagado del Freidor**

Hay dos formas de apagar la operación del freidor, STANDBY (espera) y COMPLETE (completa). La modalidad de espera elimina la capacidad de los quemadores principales del freidor para realizar sus ciclo. El apague completo cierra el suministro de gas al freidor. Apague el freidor así:

STANDBY — Gire el termostato a la posición "OFF" (apagado). Gire la válvula de gas alaposición PILOT. El freidor está ahora en Standby y puede mantenerse en estas condiciones por cortos períodos de tiempo. **NUNCA** deje el freidor en Standby de un día para otro.

COMPLETE: — Para apagar completamente el freidor, oprima y gire la válvula de gas en la dirección opuesta a las manecillas del reloj para colocarla en la posición "OFF" (apagado). El freidor queda ahora apagado completamente y puede dársele servicio al filtro o puede ser limpiado.

ESPAÑOL

**PROCEDIMIENTOS DE FILTRADO**

**NOTA**
**Cuando esté trabajando con aceite caliente use siempre guantes aislantes, a prueba de aceite.**

**ADVERTENCIA**
**NUCA opere el sistema de filtrado sin el filtro de bolsa o de papel.**
**NUNCA vacíe el aceite del freidor antes de apagar los quemadores del freidor.**
**NUNCA almacene la unidad de filtro en ningún otro lugar que no sea la cavidad de filtro del freidor.**

a. Deslice la bandeja del filtro para sacarla. Con cuidado, remueva los residuos que hayan quedado en el filtro. Examine el material del filtro para detectar zonas atascadas o dañadas. Consulte las instrucciones para reemplazar el material del filtro, que se encuentran a continuación de esta sección. Instale nuevamente la bandeja.

b. Apague el freidor que va a limpiarse, “OFF” (apagado) (consulte la sección de apagado sobre la modalidad de espera o "Standby"). Saque las canastas de llos tanques de la freidora. Use el cepillo de limpieza para levantar los coladores tubulares.

c. Lentamente abra la válvula verde de drenaje que corresponde al tanque que se está limpiando. Si es necesario, use el cepillo de limpieza para remover del drenaje las migajas. Use el cepillo para limpiar los costados del tanque a medida que el aceite va drenando.

**ADVERTENCIA**
**La bandeja del filtro únicamente tiene capacidad para acomodar el aceite de un tanque de freír.**

d. Una vez que el tanque ha quedado vacío, cierre la válvula verde de drenaje. Abra la válvula roja de retorno al tanque que está limpiando. Esto iniciará la acción de la bomba y devolverá el aceite al fondo del tanque de freír.

e. Cuando se observan burbujas saliendo de la boquilla de retorno del aceite, cierre la válvula roja para apagar la bomba. Si es necesario, añada más aceite al tanque para llevarlo a su nivel original de aceite. El freidor está ahora listo para ser usado.

**DRENAJE DE UN TANQUE**

El sistema de filtrado se usa también para drenar los freidores. Tendrá que usar guantes aislantes a prueba de aceite y necesitará un recipiente adecuado para aceite de 400°F (204°C).

a Gire la boca de drenaje para que esté colocado sobre el recipiente donde se va a verter el aceite.

b. Abra la válvula de drenaje de perilla verde para drenar el tanque. El aceite drenará al recipiente. Una vez que el recipiente ha quedado lleno o que el tanque ha quedado vacío, cierre la válvula de drenaje verde. Si el recipiente está lleno, repita este paso hasta que el tanque quede vacío.

c. Después de haber completamente vaciado el tanque, llene el tanque de freír con aceite fresco y vuelva a iniciar la operación del freidor

**ADVERTENCIA**
**El suministro de energía debe estar desconectado antes de limpiar o dar servicio al aparato.**

## Preparación del filtro para su uso:

- Deslice la gaveta hacia adelante hasta que se detenga.
- Sujete las manijas izquierda y derecha de la estructura de retención de papel y levántela para retirarla.
- Retire la almohadilla o papel de filtro doblando los bordes hacia adentro a fin de juntar los residuos.
- Levante la malla de soporte de papel hacia afuera del recipiente.
- Ahora se pueden limpiar el recipiente, la malla de soporte de papel y la estructura de retención de papel.

**NOTA:** Asegúrese de que el recipiente del filtro esté libre de residuos, los cuales podrían evitar que el papel y el anillo de retención se coloquen correctamente.

- Coloque la malla de soporte de papel en la parte inferior del recipiente.
- Coloque la almohadilla o papel de filtro sobre la malla, asegurándose de que haya una cantidad igual de exceso de papel a cada lado.
- Coloque la estructura de retención sobre el papel o almohadilla, asegurándose de que todos los bordes queden presionados hacia abajo de manera uniforme.
- Deslice la gaveta del filtro debajo de la freidora asegurándose de que el tubo de retorno de aceite quede ubicado en su conexión correspondiente.

**PRECAUCIÓN:**
**Sea cuidadoso al usar la varilla de limpieza, ya que puede dañar la válvula de drenaje.**

**ADVERTENCIA:**
**La manteca caliente puede causar lesiones personales graves. Tenga cuidado al filtrar o desechar manteca caliente. Use artículos de protección apropiados tales como guantes, mandil, protector facial y mangas.**

ESPAÑOL

**LIMPIEZA DEL FREIDOR**

**Diariamente**

El freidor debe limpiarse diariamente para mantener su apariencia y rendimiento óptimos. Lleve a cabo todos los días los procedimientos que se describen a continuación.

a. Limpie cualquier cantidad de grasa que se derrame en el exterior del freidor. Esto debe hacerse con un paño limpio y suave mientras el aceite está todavía tibio.

b. Use agua tibia con un detergente suave para limpiar las superficies. Tenga cuidado de no introducir agua en la grasa y remueva cualquier cantidad de detergente que quede en el tanque de freír.

c. Use un polvo de limpieza no abrasivo o una almohadilla para limpiar manchas, si es necesario.

**Semanalmente (Hervido)**

El freidor debe limpiarse completamente una vez a la semana. Esta limpieza debe incluir el drenaje completo de la sustancia de freír y un hervido en la unidad. Esta es también una buena oportunidad para examinar el material del filtro y detectar daños en él.

**PRECAUCION**

**Apague completamente el freidor cuando va a reemplazar el aceite por agua y cuando la parte de calentamiento de la limpieza se ha terminado. Esto evita que el sistema de calentamiento se encienda durante la operación de drenaje del aceite y llenado con agua.**

a. Drene el aceite del freidor usando los procedimientos de drenaje indicados en el Capítulo 2. Una vez que el aceite se haya bombeado del shuttle de aceite, desconecte la bandeja de filtro y sáquela del freidor.

**ADVERTENCIA**

**No use la bandeja del filtro para drenar el agua del limpieza. La única forma de remover el líquido de la bandeja del filtro es por medio de la bomba del filtro. No use la bomba del filtro para bombear agua. El agua puede permanecer en las líneas de filtro y mezclarse con aceite caliente durante las operaciones de filtrado, creando problemas.**

b. Remueva la reja de tubos/colador tubular y saque los desperdicios grandes del fondo del tanque de freír. Cierre la válvula de drenaje y llene el tanque de freír con agua con un detergente no cáustico. Para obtener los mejores resultados use Pitco Fryer Cleaner, Parte # P6071397.

c. Coloque un recipiente grande bajo el drene. Este recipiente será usado para recoger el agua de limpieza. El recipiente debe ser de tamaño suficiente para acomodar todo el agua.

d. Vuelva a poner en funcionamiento el freidor. Cuando la temperatura del agua alcance los 212°F (100°C), la computadora automáticamente pasará a la modalidad de "BOIL" (Hervor). Para salir de la modalidad de "BOIL" usted tiene que apagar la corriente eléctrica.

e. Después de que el agua ha alcanzado un hervor lento, apague el freidor. Permita que el líquido en el freidor permanezca por 20 minutos para ablandar depósitos de grasa quemada y carbón. Use el cepillo de freidor para remover residuos del tanque, de los tubos de calentamiento y de las paredes de los costados. Realice luego el procedimiento de limpieza diaria

f. Drene el agua al recipiente abriendo lentamente la válvula de drenaje de perilla verde.

g. Seque el tanque con paños limpios de limpieza. Cierre la válvula de drenaje y remueva el recipiente grande.

h. Llene de nuevo el freidor.

ESPAÑOL

En caso de que tenga problemas o preguntas en cuanto a su pedido, por favor comuníquese con la fabrica de Pitco Frialator, de las 8 de la mañana a las 5 de la tarde, Tiempo Estándar del Este, de lunes a viernes, llamando sin cargo al

(800) 258-3708, Estados Unidos y el Canadá únicamente o al (603) 225-6684, Resto del Mundo.

En caso de problemas o preguntas relativas a su equipo, por favor comuníquese con el representante de Partes y Servicio Autorizado (ASAP) encargado de su zona, a través de la Red Nacional de Servicio llamando al:

(800) 298-1862 en los Estados Unidos únicamente, servicio de 24 horas.